FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2018



Formati

0,75 und Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2018

Chianti Classico DOCG

Der Wein Chianti Classico Tenuta Perano entsteht in den Hügeln von Gaiole im Chianti-Gebiet, auf ca. 500 Höhenmetern. Die Süd-Südwest-Ausrichtung und besonders die an ein Amphietheater erinnernde Form der Weinberge begünstigt die Sonneneinstrahlung und sammelt die Wärme. Das Zusammenspiel von Höhenlage, Ausrichtung, Konfiguration und Neigung der Weinberge ermöglicht eine außergewöhnliche und einmalige Qualität und verleiht den Weinen einen glänzenden Violetton, intensive Fruchtaromen und eine große Tanninstruktur durchdrungen von einer eleganten Vibration.

Klimaverlauf

Der Winter 2018 war geprägt von Frost, Schnee und viel Regen. Das Tauwetter im Frühling und der Temperaturanstieg ließen die Reben wie gewohnt regelmäßig sprießen. Die milden Temperaturen und leichten Regefälle führten dazu, dass sich das Blattwerk rasch mit einer schön ausgedehnten Oberfläche bilden konnte. Die Reben blühten vom 2. bis 6. Juni bei Sonnenschein und Temperaturen, die einen guten Fruchtansatz begünstigten. Der Farbwechsel fand um den 10. August statt, dabei waren die Bedingungen mit tagsüber Hitze und nachts kühlem Wind optimal. Dieser herrliche Jahrgang wird jedenfalls dem heißen Sommer zugeschrieben, in dem nur wenige Regenfälle im Juli und Anfang August fielen. Die Lese begann am 10. September, dabei konnten außerordentlich gesunde und qualitativ hochwertige Trauben geerntet werden. Außergewöhnlich ist der Jahrgang 2018 besonders aufgrund der Intensität seiner Aromen und der reichhaltigen Tannine, die durch die kurzen Regenschauer im Sommer und den sonnenverwöhnten September/Oktober weich und samtig ausfielen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende Sorten
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: 24 mesi in barrique e acciaio

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet und dann in Edelstahltanks temperaturkontrolliert vergoren. Die regelmäßige Umwälzung des Tresterhuts unterstützt eine perfekte Extraktion der Polyphenole, um somit Farbe und typische Struktur zu gewährleisten. Die Reifungszeit zum Teil in Holz trägt zweifellos dazu bei, dass sich Tertiäraromen sanft anreichern können. Nach der anschließenden Flaschenreifung ist der Tenuta Perano bereit, sein Debut zu geben.

Technische Anmerkungen

Tenuta Perano 2018 präsentiert sich in einem wunderschönen, lebhaft glänzenden Rubin, äußerst elegant und zugleich reich an Tiefe. In der Nase dominieren Fruchtaromen, insbesondere Sauerkirsche; rote und schwarze Beeren gehen einher mit blumigen Noten wie Veilchen sowie mit einer zarten Würznote. Gegen Ende wird die tiefe Eleganz durch eine herrliche Frische unterstrichen. Bei diesem besonders ausgewogenen Jahrgang überrascht es nicht, dass am Gaumen auch das Verhältnis von Alkohol und Säure harmonisch ist. Insgesamt harmonisch, trocken, schmackhaft mit schöner Tanninstruktur, die sich mit der Zeit noch verfeinert; samtgleich im Abgang.